REX
Electrolux

CONGELATORE

CI 331 NFA +

Questo libretto è stampato su carta ecologica
a salvaguardia dell'ambiente

WWF

Prodotto REX Electrolux
raccomandato dal WWF

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

Istruzioni per l'installazione e l'uso

2223 419-11

PER L’UTENTE

⚠ Avvertenze

Queste sono avvertenze di sicurezza. La preghiamo quindi di leggerle attentamente prima d’installare e di utilizzare l’apparecchio.

Consigliamo di conservare questo libretto per future consultazioni e di fornirlo all’eventuale futuro proprietario.

Uso domestico

- I frigoriferi e/o congelatori domestici sono destinati unicamente alla conservazione e/o congelazione degli alimenti.
- Quest’apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da persone adulte e per uso domestico, secondo le istruzioni contenute nel presente libretto.
- Controllare prima dell’installazione che l’apparecchiatura non sia danneggiata. In caso di danno chiamare il rivenditore.
- Mai riparare l’apparecchiatura da soli. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il Centro di Assistenza più vicino ed esigere solo ricambi originali.
- Non introdurre apparecchi elettrici all’interno dell’apparecchiatura (ad es. gelatiera).
- Dopo l’installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non si trovi sotto l’apparecchiatura.

Sicurezza bambini

- I componenti dell’imballaggio (es. sacchi,pellicole, polistirolo) possono essere pericolosi per i bambini. Pericolo di soffocamento!
- In caso di smaltimento dell’apparecchiatura tagliare il cavo di alimentazione e rendere la chiusura porta inservibile, in modo che i bambini non possano rimanere chiusi nell’apparecchiatura.

Guida all’uso del libretto istruzioni

I seguenti simboli guideranno nella lettura del libretto:

⚠ Informazioni legate alla sicurezza nell’uso dell’apparecchiatura

ⓘ Consigli per l’uso corretto dell’apparecchiatura e per ottenerne le migliori prestazioni.

Informazioni legate alla protezione dell’ambiente

Smaltimento

Materiali di imballaggio

- I materiali contrassegnati dal simbolo ♺ sono riciclabili.

  >PE<=politilene

  >PS<=polistirolo

  >PP<=polipropilene

Tutti i materiali d’imballaggio sono reciclabili. Informazioni sui centri di raccolta vengono forniti dall’autorità comunale.

Smaltimento di apparecchi vecchi

Il simbolo 🗑 sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Protezione dell’ambiente

Questa apparecchiatura non contiene, nel circuito refrigerante e nell’isolamento, gas refrigeranti nocivi per l’ozono. L’apparecchiatura non deve essere smaltita con rifiuti urbani e rottami. Deve essere evitato il danneggiamento del circuito refrigerante, soprattutto nella parte posteriore vicino al condensatore grigliato. Informazioni sui centri di raccolta vengono forniti dall’autorità comunale.

Pesce

Il pesce da congelare (attenzione: deve essere sicuramente fresco) va **preparato** come se si dovesse cucinare, cioe' deve essere sventrato e squamato e vanno tolte la testa, la coda e le pinne. I pesci di grossa taglia possono essere divisi in filetti. Il **confezionamento** va fatto avvolgendo ciascun pesce o filetto in fogli di politene o di alluminio. Si possono mettere anche diversi pesci o filetti in un solo sacchetto di politene ben chiuso, avendo pero' cura di separare ogni pesce o filetto dagli altri.

Lo **scongelamento** non e' necessario per i pesci piccoli ed i filetti, i quali possono essere posti direttamente nel luogo di cottura (padella, ecc) . Il tempo per la cottura e' in questo caso piu' lungo di circa 1/4 di quello normalmente necessario. I pesci di grossa taglia, invece, richiedono lo scongelamento in frigorifero per un tempo da 12 a 24 ore, prima di essere cucinati.

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione
Carpa, luccio rombo, salmone sgombro, tinca, triglia, trota	fino a 2 mesi	Squamare, sviscerare, togliere la testa, lavare, asciugare	in fogli di politene o di alluminio
Orata Sogliola	fino a 3 mesi	squamare/spellare, sviscerare, toglierela testa, lavare. Immergere in acqua fredda salata per 30 secondi e poi asciugare	in fogli di politene o di alluminio

Crostacei e molluschi

Aragoste e granchi - Per la migliore conservazione **(durata fino a 3 mesi)** vanno cotti 10-15 minuti in acqua bollente non salata e quindi raffreddati rapidamente; la polpa va estratta dalla carcassa e congelata in sacchetti o fogli di politene ben chiusi. Le aragoste possono anche essere congelate intere. In questo caso vanno immerse 5 minuti circa in acqua bollente non salata (il crostaceo assume cosi' un bel colore rosso-arancio) e quindi raffreddate rapidamente e avvolte in politene per la congelazione.

Gamberi, scampi, ecc. - Si conservano crudi, dopo averli puliti togliendo la testa e le zampe (il guscio va invece tolto dopo lo scongelamento). Congelati avvolti in fogli o contenuti in sacchetti di politene, **si conservano per 3 mesi.**

Molluschi (ostriche, cozze, telline, vongole, ecc.)

Dopo l'usuale "spurga" (eliminazione di granelli di sabbia e di altre impurita') mediante immersione in acqua fredda salata i molluschi vanno tolti dalla conchiglia (da crudi o dopo scottati), avendo cura di conservare il liquido contenuto. Posti in un contenitore di alluminio o di vetro, i molluschi vanno coperti con il loro liquido filtrato e con acqua salata. Il contenitore va quindi chiuso, avendo cura di lasciare lo spazio necessario per l'espansione del contenuto.

La durata di conservazione e' di 3 mesi.

Pane e pasticceria

Pane - Si conserva molto bene avvolto ermeticamente in fogli di politene. Lo scongelamento puo' essere fatto o a temperatura ambiente o riscaldandolo in forno. In questo secondo modo i pani di piccola pezzatura risultano anche piu' croccanti. la durata di conservazione e' **fino a 6 mesi.**

Torte e pasticcini - Tutti i tipi di torte e pasticcini (escluse le torte di crema e i dolci contenenti troppo grasso, come frittelle, ecc.) possono essere proficuamente conservati mediante la congelazione. Il dolce va preparato secondo la normale ricetta, tenendo presente solo queste precauzioni:

- la ricopertura con uova montate a neve o crema e la farcitura con crema vanno fatte dopo lo scongelamento;
- per le crostate di frutta, pennellare la pasta con burro fuso prima di stendervi la frutta (questa operazione evita l'assorbimento da parte della pasta dell'umidita' della frutta).

E' opportuno che l'impacchettamento (in fogli di alluminio o di politene) venga fatto dopo che il dolce e' stato ben raffreddato. Lo scongelamento puo' essere fatto a temperatura ambiente, dopo aver tolto l'involucro, oppure direttamente nel forno. La durata di conservazione e' **fino a 6 mesi.**

Burro, formaggio e uova

Il burro ed il formaggio possono essere congelati ponendoli in sacchetti di politene con il loro impacchettamento originario. Il tempo di conservazione per il burro e' **fino a 6 mesi,** mentre il tempo di conservazione del formaggio e' **fino a 4 mesi se tenero e fino a 6 mesi se consistente** (grana, stravecchio, ecc). Lo scongelamento del burro e del formaggio deve essere fatto ponendoli in frigorifero.

Le uova non si possono pero' congelare intere. Si rompono in scodelline o vasetti (tipo yogurt, gelato, ecc) si fanno congelare e poi si mettono in sacchetti. Se vengono utilizzati per dolci e frittate, possono essere frullate con l'aggiunta di zucchero o sale. **La durata e' di 3 mesi.**

Indice

Per l'utente 2
- **Avvertenze** 2
- **Smaltimento** 2
- **Protezione dell'ambiente** 2

Prima della messa in funzione 4
- **Pulizia delle parti interne** 4

Uso 4
- **Pannello di controllo** 4
- **Display** 4
- **Funzionamento** 5
- **Attivazione delle funzioni** 5
- **Spegnimento** 5

Vano congelatore 5
- **Uso del vano congelatore** 5
- **Regolazione della temperatura** 5
- **Congelazione dei cibi freschi** 5
- **Conservazione dei cibi surgelati** 6
- **Allarme Sovratemperatura** 6
- **Allarme acustico con porta aperta** 6
- **Scongelazione** 6
- **Cubetti di ghiaccio** 6
- **Masse eutettiche** 6

Manutenzione 7
- **Pulizia** 7
- **Sbrinamento** 7

Rumorosità 8

Se qualcosa non va 8

Centri Assistenza 9

Dati tecnici 9

Per l'installatore 9
- **Avvertenze** 9

Installazione 10
- **Collegamento elettrico** 10
- **Posizionamento** 10
- **Reversibilita' della porta** 10
- **Istruzioni per l'incasso integrale** 11

Consigli pratici 14
- Consigli per la congelazione e per la conservazione dei surgelati 14
- Consigli per il risparmio energetico 14

Prima della messa in funzione

Lasciare l'apparecchiatura in posizione verticale almeno 2 ore prima di metterla in funzione per dar modo all'olio di refluire nel compressore.

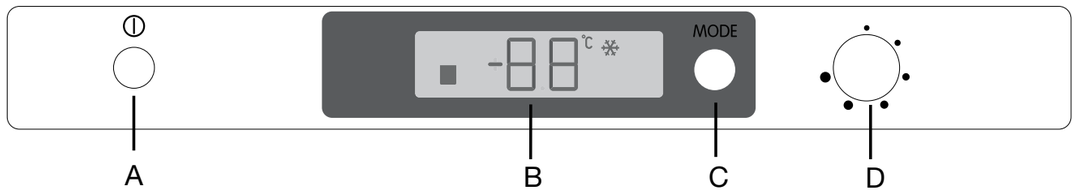
Pulizia delle parti interne

Prima dell'uso e del collegamento elettrico pulire tutte le parti interne con acqua tiepida e sapone neutro o bicarbonato di sodio.

Non usare detersivi nè polveri abrasive che sono dannose alle finiture.

Uso

Pannello di controllo



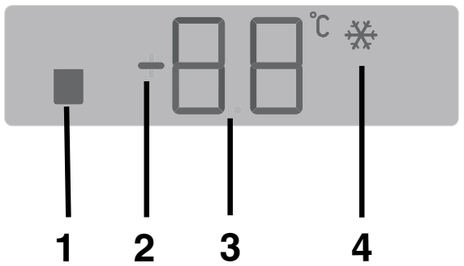
A - Tasto di accensione / spegnimento dell'apparecchiatura

B - Display di visualizzazione temperature e funzioni

C - Tasto di attivazione delle funzioni / reset allarme

D - Manopola di regolazione della temperatura congelatore

DISPLAY



1. Indicatore allarme porta aperta
2. Indicatore di temperatura positiva o negativa
3. Indicatore della temperatura
4. Se acceso, indica che e' attiva la funzione di congelamento rapido

Carciofi	fino a 12 mesi	togliere le foglie esterne e pulire il gambo	6 minuti. Aggiungere succo di limone all'acqua per mantenere il colore	in sacchetti di politene
Fagioli	fino a 12 mesi	togliere il guscio	3 minuti	in sacchetti di politene
Fagiolini	fino a 12 mesi	togliere le parti terminali e lavare	4 minuti	in sacchetti di politene
Funghi	fino a 12 mesi	togliere il gambo pulire e tagliare a pezzi	2 minuti. Aggiungere succo di limone all'acqua per mantenere il colore	in sacchetti di politene
Melanzane	fino a 12 mesi	togliere il gambo e tagliare a fette per prevenire la scoloritura	4 minuti. Mettere in acqua salata prima della scottatura	in sacchetti di politene
Peperoni (*)	fino a 12 mesi	togliere i gambi, lavare tagliare a fette, togliere i semi	non scottare	in sacchetti di politene
Piselli	fino a 12 mesi	sgranare e congelare subito disponendoli in un unico strato, quindi impacchettare	non scottare	in sacchetti di politene
Pomodori (*)	fino a 12 mesi	lavare e congelare senza impacchettare	non scottare	in sacchetti di politene
Prezzemolo e basilico	fino a 8 mesi	lavare e togliere i gambi Non occorre tritare. Quando si toglie ancora congelato, e' secco e fragile; si sbriciola da se'	non scottare	in sacchetti di politene
Spinaci	fino a 12 mesi	togliere le foglie esterne, lavare in acqua salata	2 minuti	in sacchetti di politene
Verdure pronte per minestrone (sedano, carote, bietole, patate, porro, ecc.)	fino a 12 mesi	lavare e tagliare a pezzetti dividere in porzioni	riesce benissimo senza scottare le verdura. In questo caso non si mettono le patate che diventerebbero nere	in sacchetti di politene

(*) In questi casi la congelazione e' consigliata solo se si intende consumare il prodotto cotto .

Fragole	fino a 12 mesi	lavare, togliere il picciolo coprire di zucchero	far gelare disposte su un vassoio in uno strato solo se cosparse di zucchero. Impacchettare gelate in sacchetti di politene
Melone	fino a 12 mesi	sbucciare, tagliare a fette, togliere i semi, coprire di sciroppo al 30% e succo di limone	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Pesche	fino a 12 mesi	pelare e tagliare a pezzi, coprire di sciroppo al 50% e succo di limone Per pesche a buccia dura, scottare un attimo in acqua calda e sbucciare	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Succo di agrumi	fino a 12 mesi	spremere e togliere i semi aggiungere zucchero a piacere	in vasi di vetro o nella vaschetta del ghiaccio
Susine	fino a 12 mesi	lavare, tagliare a meta' e snocciolare coprire con sciroppo al 50% oppure zucchero	se coperte di zucchero, in sacchetti di politene; se sciroppata in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Uva	fino a 12 mesi	separare gli acini dal graspo, lavare e asciugare, coprire di sciroppo al 30%	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Mirtilli, more, ribes, uva spina lamponi	fino a 12 mesi	pulire, levare i piccioli cospargere di zucchero	in vasi di vetro o contenitori di alluminio

Verdura

La buona qualita' e la maggiore freschezza possibile sono condizioni necessarie per una buona e lunga conservazione della verdura mediante congelazione.

La preparazione della verdura prevede generalmente, oltre alla normale accurata pulizia, la scottatura in acqua bollente. Questa operazione , necessaria per la buona conservazione, va fatta portando all'ebollizione l'acqua contenuta in un recipiente abbastanza capace ed immergendovi uno scolino contenente la verdura da scottare. Il tempo di scottatura indicato nella tabella seguente deve essere contato a partire dal momento in cui l'acqua ritorna all'ebollizione.

Dopo essere stata **raffreddata** (se scottata) ed asciugata, la verdura va **impacchettata** in sacchetti di politene, avendo cura di far uscire per quanto possibile l'aria e di chiudere il sacchetto con un elastico o con nastro adesivo. Non e' necessario lo **scongelamento** per quella verdura che deve essere cotta prima di essere servita per il consumo: puo' essere immersa **direttamente** in poca acqua bollente e salata.

Per quelle verdure che sono state scottate prima della congelazione, il tempo di cottura e' di solito inferiore di circa 1/3 a quello normalmente richiesto.

Lo scongelamento della verdura che va consumata cruda (cetrioli, ecc.) puo' essere fatto in frigorifero o anche a temperatura ambiente.

Da tener presente, infine, che la verdura da consumare cotta puo' essere congelata anche dopo la cottura (vedi il capitolo precedente "cibi cotti").

Prodotto	**Durata della conservazione**	**Preparazione**	**Tempo di scottatura**	**Confezione**
Asparagi	fino a 12 mesi	pulire, togliere la parte fibrosa e lavare	2-4 minuti	in sacchetti di politene
Cavoli e cavolfiori	fino a 6 mesi	pulire e tagliare a pezzi	2-4 minuti. Aggiungere succo di limone all'acqua per mantenere il colore	in sacchetti di politene

Funzionamento

Dopo aver inserito la spina nella presa di corrente, se il display non e' illuminato premere il tasto (A), accensione apparecchiatura.

Appena accesa l'apparecchiatura, si avranno le seguenti segnalazioni sul pannello comandi:

- Il simbolo (2) sara' positivo ad indicare che la temperatura e' positiva.
- la temperatura lampeggia, il fondo del display e' rosso e si sente un suono (cicalino). Premere il tasto (C) ed il suono si spegne (vedi anche paragrafo "allarme sovratemperatura").

Posizionando la manopola congelatore (D) in una posizione intermedia, l'apparecchiatura e' predisposta per fornire la seguente temperatura:

circa -18°C nel congelatore.

Uso del vano congelatore

Il congelatore è contraddistinto dal simbolo ✻✻✻ il quale indica che esso è adatto alla congelazione di cibi freschi e alla conservazione, a lungo termine, di cibi congelati e surgelati.

Regolazione della temperatura

La temperatura è regolata automaticamente e può essere aumentata (meno freddo) ruotando la manopola verso i • più piccoli oppure diminuita (più freddo) ruotandola verso i ● più grandi.

La posizione corretta, comunque, va individuata tenendo conto che la temperatura interna dipende da questi fattori:

- La temperatura ambiente
- La frequenza di apertura delle porte
- La quantita' di alimenti conservati
- La collocazione dell'apparecchio

Si suggerisce di impostare la manopola nella posizione intermedia per avere una temperatura interna di circa -18°C, che garantisce un corretto congelamento e mantenimento dei cibi surgelati.

Attivazione delle funzioni

Ogni volta che si preme il tasto C si attivano in senso orario le seguenti funzioni :

Simbolo 4 : la funzione di congelamento rapido

Nessun Simbolo : funzionamento normale

Spegnimento

Lo spegnimento si ottiene tenendo premuto il tasto (A) per piu' di un 1 secondo. Dopo di cio' verra' segnalato un conto alla rovescia della temperatura da -3 -2 -1 .

Quando si spegne l'apparecchiatura si spegne anche il display (B).

Congelazione dei cibi freschi

Lo scomparto congelatore è adatto alla congelazione di cibi freschi e alla conservazione a lungo termine di cibi congelati e surgelati.

La quantità massima di alimenti da congelare nelle 24 ore è riportata sulla targa matricola.

Per ottenere la congelazione del quantitativo indicato in «targhetta matricola», disporre gli alimenti direttamente a contatto della superficie raffreddante (togliere cassetto o cestello).
In caso di congelamento nei cassetti o cestelli il quantitativo massimo si riduce lievemente.
Per congelare alimenti freschi e' necessario attivare la funzione di congelamento rapido. Premere il tasto C (se necessario piu' volte) finche' non appare l'icona corrispondente ❄

Dopo un periodo di preraffreddamento di 24 ore introdurre gli alimenti nel congelatore.

Il processo di congelamento dura 24 ore. Durante questo periodo non introdurre altri alimenti da congelare.

Tale funzione termina in modo autonomo dopo 54 h.

Porre i cibi da congelare nello scomparto superiore del congelatore, in quanto é il punto più freddo.
E' possibile disattivare la funzione in ogni momento premendo il tasto C (vedi paragrafo "Attivazione delle Funzioni").

Conservazione dei cibi surgelati

Al momento della messa in funzione o dopo un periodo di inattività, attendere almeno12 ore prima di introdurre gli alimenti nell'apparecchio.

Si consiglia di tenere la monopola in posizione intermedia.

Se si devono sistemare grandi quantità di cibi, si possono togliere dall'apparecchiatura tutti i cassetti o cestelli e sistemare direttamente i cibi sui ripiani raffreddanti, facendo attenzione a non superare il limite di carico ▼ posto sul fianco dello scomparto superiore (ove previsto).

⚠ **Importante**

In caso di aumento anomalo della temperatura all'interno del congelatore per cause accidentali, ad esempio per mancanza di corrente, se il periodo dell'interruzione é superiore al valore riportato nella tabella dei dati tecnici sotto la voce "tempo di risalita" sarà necessario consumare i cibi entro breve o cucinarli subito e ricongelarli (una volta raffreddati).

Scongelazione

Gli alimenti surgelati o congelati, prima di essere usati, possono essere scongelati nel frigorifero o a temperatura ambiente, a seconda del tempo disponibile per l'operazione. I pezzi piccoli possono essere cucinati direttamente appena tolti dal congelatore; in questo caso, però, il tempo di cottura sarà più lungo.

Accessori vano congelatore

Cubetti di ghiaccio

L'apparecchiatura è equipaggiata con una o più vaschette per la formazione dei cubetti di ghiaccio. Dette vaschette vanno riempite di acqua potabile e riposte nello scomparto congelatore.

⚠**Si raccomanda di non usare utensili metallici per staccare le vaschette.**

Masse eutettiche

L'apparecchiatura é dotata di due masse eutettiche. In caso di interruzione di corrente le masse eutettiche aumenteranno di qualche ora la conservazione dei cibi congelati.

Allarme Sovratemperatura

Un aumento della temperatura del vano congelatore (es. mancanza di energia elettrica) viene indicato da:

- lampeggio della temperatura;
- lampeggio dell'indicatore della temperatura (simbolo 3);
- illuminazione rossa del display;
- suono del cicalino.

Al ripristino delle condizioni normali:

- il segnale acustico si spegne;
- continua a lampeggiare il valore della temperatura;
- l'illuminazione del display rimane rossa.

Premendo il tasto di disattivazione allarme C appare sull'indicatore 3 per circa 5 secondi la temperatura piu' alta raggiunta nel vano, si spegne il lampeggio e l'illuminazione del display commuta da rossa a bianca.

Durante la fase di allarme il suono del cicalino puo'essere spento premendo il tasto C , l'illuminazione del display rimane rossa fino al ripristino delle condizioni normali.

Allarme acustico con porta aperta

Un allarme acustico vi segnala quando la porta rimane aperta per piu' di 1 minuto.

La condizione di allarme porta aperta viene indicata da:

- lampeggio del simbolo (1);
- illuminazione rossa del display;
- suono del cicalino.

Per fermare l'allarme acustico, premere il tasto (C).

Al ripristino delle condizioni normali (porta chiusa):

- il segnale acustico si spegne.

Frattaglie	fino a 3 mesi	lavare bene in acqua fredda asciugare	in sacchetti di politene
Selvaggina			
Anatra selvatica Fagiano Pernice / Quaglia	fino a 8 mesi	spennare, sventrare, togliere la testa e le zampe, tagliare a pezzi lavare, asciugare, far frollare	in fogli di politene o di alluminio
Beccaccia	fino a 8 mesi	generalmente non si sventra ma va spennata e si tolgono la testa e le zampe. Va poi frollata.	in fogli di politene o di alluminio
Lepre	fino a 6 mesi	Spellare, sventrare, togliere la testa e le zampe, lavare ed asciugare. E' consigliabile tagliarla a pezzi. Far frollare per 48 ore in luogo fresco.	in fogli di politene o di alluminio

Frutta

Congelare frutta fresca e completamente matura. Per una lunga e buona conservazione e per lasciare inalterato il colore, e' necessario impacchettare la maggior parte della frutta ricoperta di zucchero e di sciroppo. La scelta dell'uno o dell'altro sistema dipende dall'uso che se ne sara' dopo lo scongelamento.

Lo **zucchero** e' consigliabile sia per la frutta che deve essere cotta o usata per torte, che per quella da consumare cruda. La quantita' di zucchero da usare per la conservazione e' di circa 250 grammi per ogni chilogramma di frutta.

Lo **sciroppo** puo' essere usato per la frutta che deve essere servita cruda; si prepara portando alla ebollizione dell'acqua nella quale si versi dello zucchero, mescolando il tutto fino a quando non si sia completamente disciolto.

La frutta mantiene inalterato il colore se si immerge nel succo di limone prima di ricoprirla di zucchero o se si aggiunge succo di limone allo sciroppo.

Per il **confezionamento** si consiglia l'uso di sacchetti di politene per la frutta con la polpa dura, mentre per la frutta a polpa tenera e per quella ricoperta di sciroppo si consiglia l'impiego di contenitori di alluminio o di vasi di vetro. In questo caso non si deve riempire completamente il contenitore, per permettere l'espansione del contenuto. Il contenitore o il vaso va poi sigillato con un foglio di politene. Per facilitare l'assorbimento dello zucchero da parte della frutta e' consigliabile porre i sacchetti o i contenitori cosi' confezionati in frigorifero, per circa 1 ora, prima di introdurli nel congelatore.

Prodotto	**Durata della conservazione**	**Preparazione**	**Confezione**
Albicocche	fino a 12 mesi	lavare, togliere il nocciolo, tagliare a pezzi, coprire con sciroppo al 40% e succo di limone	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Ananas	fino a 12 mesi	sbucciare e tagliare a fette coprire con sciroppo al 50%	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Arance Pompelmi	fino a 12 mesi	sbucciare e tagliare a fette coprire con sciroppo al 30%	in vasi di vetro o contenitori di alluminio
Ciliegie (varieta' piu' comuni)	fino a 12 mesi	lavare e lasciare intera o snocciolare coprire di zucchero o di sciroppo al 30%. Snocciolare sempre se si prevede una lunga conservazione	se coperta di zucchero in saccchetti di politene; se sciroppata, in vasi di vetro o contenitori di alluminio

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione
Agnello			
Taglio grosso	fino a 12 mesi	togliere l'eccesso di grasso	in fogli di politene
Taglio piccolo	fino a 8 mesi	ed eventualmente le ossa	o di alluminio
Maiale / Vitello			
Taglio grosso (arrosti)	fino a 5 mesi	togliere l'eccesso di grasso	in fogli di politene
Taglio piccolo (bistecche, braciole, ecc)	fino a 4 mesi	ed eventualmente le ossa	o di alluminio
Manzo			
Taglio grosso (lesso, roastbeef)	fino a 12 mesi	togliere l'eccesso di grasso	in fogli di politene
Taglio piccolo (bistecche (braciole, spezzatino, ecc)	fino a 8 mesi	ed eventualmente le ossa	o di alluminio
Carne tritata	fino a 2 mesi	congelare solo se tritata da poco	impacchettare in contenitori di alluminio e sigillare con fogli di politene
Frattaglie	fino a 3 mesi	pulire e togliere il grasso	in sacchetti di politene o contenitori di alluminio
Salsicce	fino a 12 mesi	meglio se poco grasse	in fogli di politene o di alluminio

Animali da cortile e selvaggina

Per una buona conservazione, gli animali da cortile devono essere **preparati** come se dovessero essere cucinati direttamente.

L'animale va quindi fatto dissanguare bene dopo la macellazione e quindi spennato (o spellato), sventrato e pulito togliendo la testa e le zampe.

Tutte le frattaglie devono essere tolte, cosi' come il grasso in eccesso, che tende ad abbreviare i tempi di conservazione.

L'animale, ben lavato ed asciugato, volendo, puo' essere tagliato a pezzi.

A proposito della preparazione, e' importante ricordare che non e' bene mettere il ripieno nell'animale prima della congelazione, perche' questo porterebbe all'allungamento del tempo necessario per la congelazione e ne preghiudicherebbe i risultati.

Per **l'impacchettamento,** sia che si conservi l'animale intero sia che lo si conservi a pezzi, si possono impiegare fogli di politene o fogli di alluminio. In ogni caso, ogni pezzo deve essere avvolto separatamente dagli altri.

Lo **scongelamento** deve essere fatto ponendo gli animali congelati in frigorifero per alcune ore. I pezzi piccoli, tuttavia, possono essere cucinati direttamente ancora congelati.

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione
Animali da cortile			
Anatra		spennare, sventrare, togliere	in fogli di politene
Coniglio	fino a 6 mesi	la testa e le zampe, tagliare a pezzi	o di alluminio
Oca / Tacchino		lavare, asciugare, far frollare	
Pollo	fino a 12 mesi	spennare, sventrare, togliere la testa e le zampe, tagliare a pezzi lavare, asciugare, far frollare	in fogli di politene o di alluminio

Manutenzione

⚠ **Attenzione:**

Staccare la spina dalla presa di corrente prima di eseguire qualsiasi operazione.

Pulizia

Pulire periodicamente il condensatore e il motocompressore con una spazzola o un aspirapolvere. Questa operazione migliorerà il funzionamnto con conseguente risparmio energetico.

Durante i periodi in cui l'apparecchiatura non è in funzione osservare le seguenti precauzioni:

- staccare la spina dalla presa di corrente;
- sbrinare e pulire l'interno e tutti gli accessori;
- lasciare le porte socchiuse per evitare la formazione di odori sgradevoli.

⚠ **Attenzione:**

Non usare mai oggetti metallici per pulire l'apparecchiatura.

Sbrinamento

Lo scomparto congelatore di questo modello, invece, è di tipo "no frost"; questo significa che esso è caratterizzato dalla completa assenza di brina durante il funzionamento, sia sulle pareti interne dello scomparto che sugli alimenti.

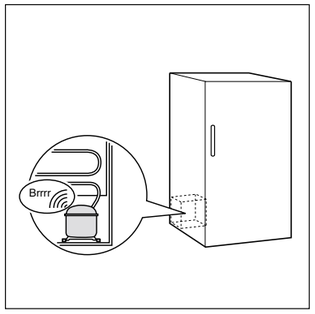
L'assenza di brina è conseguente alla circolazione continua di aria fredda all'interno dello scomparto, provocata da un ventilatore comandato automaticamente.

Importante

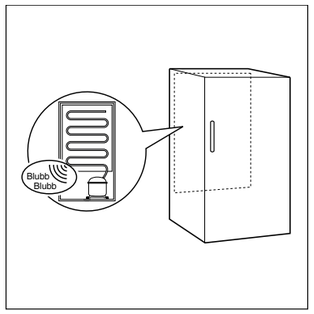
Questa apparecchiatura contiene idrocarburi nel circuito refrigerante; pertanto la manutenzione e la ricarica devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato dall'azienda.

Rumorosità

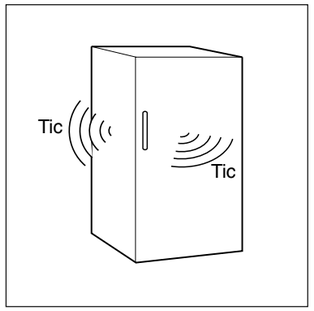
Qui di seguito vengono riportate alcune normali fonti di rumore che comunque non compromettono la regolare funzionalità del prodotto.



Dovuto al motore del compressore



Dovuto al gas circolante nelle tubature del circuito refrigerante



Dovuto all'assestamento della struttura del mobile

Possibili fonti di rumorosità facilmente eliminabili

L'apparecchiatura non é ben livellata:

Agire sul piedino livellatore

L'apparecchiatura é in contatto con altri mobili vicini:

Distanziare i mobili

Accessori interni mal posizionati:

Togliere i ripiani e/o mensole e riposizionarli

Bottiglie e/o contenitori che si toccano:

Separare i vari contenitori all'interno.

Se qualcosa non va ...

Sintomo	Soluzione
L'apparecchiatura non funziona	- Verificare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente - Verificare che la manopola di regolazione non sia posizionata sullo "O"
La temperatura dell'apparecchiatura é troppo alta	- Posizionare la manopola di regolazione verso i ● più grandi - Verificare che la temperatura ambiente del locale in cui é stato installato l'apprecchiatura sia conforme alla classe indicata in targa matricola
Il compressore funziona ininterottamente	- Posizionare la manopola di regolazione verso i ● più piccoli - Verificare la corretta chiusura delle porte - Verificare le condizioni d'ambiente - Verificare che l'areazione dell'apparecchiatura sia sufficiente e libera da ostruzioni - Può verificarsi a causa dell'introduzione di elevati carichi di derrate e/o frequenti aperture/chiusure delle porte

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione	Scongelamento
Hamburger Involtini di carne Selvaggina in salmi'	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco
Ossobuco	fino a 1 mese	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco
Carne in umido Gulasch/Spezzatino Stracotti	fino a 3 mesi	cuocere non completamente condire con poche spezie	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco aggiungere spezie
Pesce bollito	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in sacchetti di politene o contenitori di alluminio	immergere in acqua calda
Pesce al forno	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno
Peperoni, Melanzane Zucchine, Ripieni di carne	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno
Fagiolini lessi	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in sacchetti di politene	a bagnomaria
Fagiolini, Funghi trifolati, Peperonata, Melanzane al funghetto,	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco
Pomodori al gratin	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno o sul fuoco
Spinaci lessi	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in sacchetti di politene	direttamente in forno
Torte, schiacciate pizze	fino a 6 mesi	cuocere completamente	in fogli di alluminio	direttamente in forno
Sandwiches	fino a 6 mesi	non mettere maionese ne' succo di limone	in fogli di alluminio	a temperatura ambiente
Macedonia di frutta fresca	fino a 3 mesi	non usare frutta gia' congelata	in contenitori di alluminio	a temperatura ambiente

N.B.la durata in conservazione dei piatti cotti e' piu' breve se si usa come condimento pancetta o lardo.

Carne fresca

Prima di essere congelata, la carne deve essere suddivisa nelle quantita' previste per l'uso. Puo' essere conservata con o senza l'osso, anche se e' consigliabile disossarla per evitare un inutile ingombro dello spazio nel congelatore. Le parti grasse in eccesso vanno tolte perche' tengono a diminuire i tempi di conservazione.
Ogni pezzo deve essere avvolto in fogli di alluminio o politene, avendo cura di togliere l'aria. Le bistecche e le fettine possono essere conservate sovrapponendo il numero di 3 o 4, ma separando l'una dall'altra con un foglio di alluminio o sigillandole tutte in un sacchetto di politene.
E' consigliabile comunque non congelare volumi troppo grossi di carne, perche' all'interno del pezzo la congelazione avverrebbe in modo troppo lento.
I pezzi sottili di carne possono essere cucinati direttamente senza scongelarli, mentre i pezzi piu' voluminosi e' bene scongelarli ponendoli in frigorifero per circa 12 ore.

La condizione ottimale perche' la congelazione salvi tutte le qualita' dell'alimento e' che sia rapida, totale, profonda. Per questo e' meglio disporre le confezioni da congelare a contatto con le superfici raffreddanti, evitando di collocarle a contatto stretto di altri alimenti congelati, a cui cedono calore.

Come scongelare

Lo scongelamento puo' essere effettuato in diversi modi: a temperatura ambiente o in frigorifero, oppure direttamente in cottura.

Ricorda:

- E' consigliabile scongelare carne, pesce e frutta in frigorifero.
- Non e' necessario lo scongelamento per carne e pesce che richiedono una cottura lenta, e per piatti pronti che possono essere cotti e riscaldati nel forno.

Cibi cotti

Non esiste limitazione al numero e al genere di cibi cotti che possono essere congelati. Si va infatti dal pane alle salse, dagli arrosti alle verdure, per arrivare fino ai piatti piu' raffinati. Occorre tuttavia tener conto di alcune avvertenze per la **preparazione** dei piatti da congelare:

Tempo di cottura

Per i cibi da conservare cotti, il tempo di cottura deve essere ridotto rispetto a quello normalmente previsto, in quanto la cottura sara' completata durante la scongelazione, prima di essere serviti in tavola.

Sale, spezie, salse

E' consigliabile impiegarne quantita' non abbondanti durante la preparazione; potranno essere aggiunti a piacere durante la preparazione successiva allo scongelamento.

Guarnizioni

Le guarnizioni con maionese, sottoaceti, fettine di limone, ecc. devono essere aggiunte dopo lo scongelamento dei piatti, prima che questi vengano serviti per il consumo.

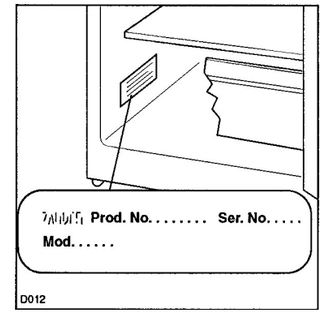
Pasta e riso

E' sconsigliabile congelare la pasta o il riso insieme al brodo di carne o nel minestrone di verdure, perche' essi tendono a perdere consistenza, se congelati insieme ai liquidi. Aggiungerli dopo lo scongelamento del brodo o del minestrone e cuocerli normalmente . Prima del confezionamento, i piatti preparati devono essere raffreddati e opportunemente suddivisi in quantita' utilizzabili per un pasto, e quindi posti in contenitori di alluminio o di vetro. Si deve aver cura di non riempire i contenitori fino all'orlo (il contenuto aumenta di volume durante la congelazione) e di proteggere gli alimenti dall'aria con fogli di politene o di alluminio. Per lo scongelamento e la successiva preparazione, vedere le osservazioni riportate nella tabella.

Prodotto	Durata della conservazione	Preparazione	Confezione	Scongelamento
Ragu' di carne	fino a 3 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco o a bagnomaria
Salsa di pomodoro	fino a 3 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente sul fuoco o a bagnomaria
Brodo di carne	fino a 3 mesi	meglio se ristretto	in contenitori di alluminio o vasi di vetro	direttamente sul fuoco
Minestrone di verdura	fino a 3 mesi	conservare senza pasta	in contenitori di alluminio o vasi di vetro	direttamente sul fuoco
Pasticcio di lasagne	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno
Arrosto di maiale	fino a 2 mesi	cuocere completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno o sul fuoco
Arrosto di manzo Arrosto di vitello	fino a 2 mesi	cuocere non completamente	in contenitori di alluminio	direttamente in forno o sul fuoco

Centri assistenza

Per un sollecito intervento è importante, all'atto della chiamata, indicare il tipo di difetto, il modello di apparecchiatura (Mod.), il numero di prodotto (Prod. No.) e il numero di fabbricazione (Ser. No.), rilevati dal certificato di garanzia o dalla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchiatura.



Dati tecnici

Capacità netta in litri del congelatore	208
Consumo energetico in kWh/24h	0,841
Consumo energetico in kWh/annuo	307

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta matricola posizionata sul lato sinistro interno dell'apparecchiatura.

Per l'installatore

⚠ Avvertenze

- È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di quest' apparecchiatura.
- Prestare la massima cura nella movimentazione per non dannegiare parti del circuito refrigerante onde evitare possibili fuoriuscite di fluido.
- Durante il normale funzionamento il condensatore ed il compressore, che sono posti sul retro dell'apparecchiatura, si riscaldano sensibilmente. Assicurarsi quindi che l'installazione venga eseguita come da istruzioni riportate sul libretto. Un'aerazione insufficiente comporterà sicuramente un cattivo funzionamento e dei danni all'apparecchiatura.
- Se il cavo di alimentazione si danneggiasse, dovrà essere sostituito da uno speciale cavo o assieme disponibili presso il costruttore o il servizio di assistenza tecnica.

Installazione

Collegamento elettrico

Assicurarsi, prima di inserire la spina nella presa di corrente, che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta matricola corrispondano a quelle dell'impianto domestico.

È ammessa una oscillazione di ±6% sulla tensione nominale.

Importante

E' indispensabile collegare l'apparecchio ad una efficiente presa di terra.

A tale scopo la spina del cavo di alimentazione é dotata dell'apposito contatto. Qualora la presa di corrente dell'impianto domestico non sia collegata a terra, allacciare l'apparecchiatura ad un impianto di terra a parte conformemente alle norme in vigore consultando in proposito un tecnico specializzato.

La Casa Costruttrice declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non fosse rispettata.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie

- 87/308/CEE del 2/6/87 relativa alla soppressione dei disturbi radio.

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;

- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazione

Reversibilità della porta

L'apparecchiatura viene fornita con apertura della porta verso destra.

Per avere l'apertura della porta nel lato opposto eseguire le seguenti operazioni prima di effettuare l'installazione

1. Svitare il perno superiore e togliere il distanziale
2. Togliere la porta.
3. Svitare il perno inferiore e togliere il distanziale; rimontarli nella parte opposta.
4. Reinserire la porta e riavvitare il perno superiore e il distanziale nella parte opposta.

Attenzione

L'apparecchio deve poter essere scollegato dalla rete; é quindi necessario che la spina rimanga accessibile ad installazione avvenuta.

Posizionamento

L'apparecchiatura non deve essere collocata nelle vicinanze di fonti di calore.

Le migliori prestazioni si hanno con temperature dell'ambiente comprese tra

+18°C e +43°C (Classe T);

+18°C e +38°C (Classe ST);

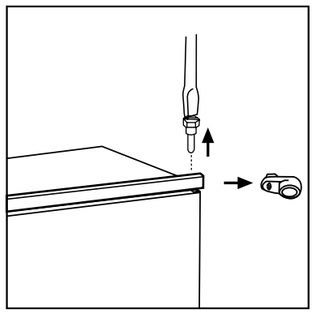
+16°C e +32°C (Classe N);

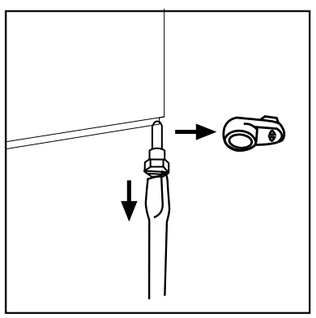
+10°C e +32°C (Classe SN).

La classe di appartenenza é riportata sulla targa matricola.

Al di fuori delle temperature ambiente indicate dalla classe climatica di appartenenza di questo prodotto, può non essere garantita la temperatura di conservazione degli alimenti; pertanto si consiglia di consumare al più presto gli alimenti in esso contenuti .

Attenzione: mantenere le aperture per la ventilazione libere da ogni ostruzione.





Manuale per la congelazione domestica

Cosa e' la congelazione

Fin dai tempi piu' remoti l'uomo ha cercato di conservare gli alimenti di cui aveva bisogno per il suo sostentamento. Le tecniche di conservazione a lungo termine (affumicatura, cottura, essiccatura)apportavano pero' agli alimenti una certa alterazione del peso, nell'aspetto, nel sapore originali e, cosa piu' grave, li indebolivano dal punto di vista nutritivo specialmente per quanto riguarda il contenuto di vitamine. Questo aspetto negativo ha trovato una soluzione nel piu' moderno dei metodi di conservazione: la congelazione a bassa temperatura.
A temperature molto rigide, qualsiasi tipo di microorganismo non e' in grado di riprodursi. Con temperature inferiori a -18°C si puo' parlare praticamente di blocco del deterioramento dei cibi. Inoltre, l'acqua contenuta nei cibi congela con grande rapidita' formando piccolissimi cristalli di ghiaccio che non alterano consistenza e qualita' della maggior parte degli alimenti (tranne alcuni, come ad esempio insalata, uova e latte). Diventa cosi' possibile congelare gli alimenti e conservarli per lunghi periodi di tempo, mantenendo un eccellente sapore e senza alcun rischio per la salute.
La scienza ha pure provato che la congelazione conferisce a determinati alimenti una migliore digeribilita' ed assimilabilita' di quanto non abbiano da freschi poiche', scongelati, vengono ad essere particolarmente pronti per il processo digestivo.

Cosa congelare

Il congelatore serve per congelare e per conservare i cibi per lunghi periodi di tempo. In linea generale tutti gli alimenti possono essere congelati, sia freschi che cotti. Due sono i criteri fondamentali per la scelta dei cibi da congelare:

la stagionalita'

e' conveniente congelare gli alimenti che sono disponibili soltanto in determinate stagioni, in modo da prolungare nel tempo la loro disponibilita',

la disponibilta'

la congelazione conviene per piatti gastronomici raffinati o per comuni piatti pronti che richiedono un tempo di preparazione piuttosto lungo. Vi e' ovviamente risparmio di tempo preparandone in una sola volta una conveniente quantita', che potra' essere conservata mediante la congelazione.

A titolo di esempio, diamo qui di seguito un elenco di diversi tipi di alimenti che possono essere conservati mediante la congelazione:

Cibi cotti

brodo di carne, minestrone di verdura, pasticcio di lasagne, ragu' di carne, salsa di pomodoro, arrosti, umidi, pesce lesso o al forno, contorni cotti, ecc.

Cibi freschi

frutta di stagione, verdura di stagione, carne, animali da cortile e selvaggina, pesce, burro e formaggio, pane e pasticceria.

Come congelare

Il procedimento di congelazione prevede quattro operazioni: **preparazione, confezionamento, etichettatura e stivaggio.** Queste operazioni devono essere svolte secondo determinate regole, che vanno osservate correttamente per l'ottenimento dei migliori risultati. Qui di seguito diamo alcune norme generali, che valgono per qualsiasi tipo di alimento.

La preparazione

E' certamente piu' comodo e gradevole preparare gli alimenti nella maniera migliore e far si' che al momento della scongelazione essi siano pronti per essere consumati direttamente o per fornire la "materia prima" alle vostre ricette.

Di conseguenza vanno eliminati tutti gli scarti e le parti inutilizzabili: ossa, pelle, lische, ecc. La carne, il pesce, la verdura e la frutta devono essere lavati e asciugati o comunque sempre ben puliti.

E' buona regola dividere gli alimenti in porzioni consumabili in un pasto, per utilizzare al meglio la quantita' desiderata. **Gli alimenti scongelati, infatti, non devono essere ricongelati.**

Il confezionamento

Una buona confezione delle porzioni dell'alimento da congelare e' utile e necessaria per diverse ragioni: certi alimenti hanno bisogno di mantenere la loro umidita', altri devono evitare il contatto con l'aria per non ossidarsi, alcuni possono trasmettere odori che impregnano gli altri cibi. Se confezioniamo accuratamente gli alimenti evitiamo questi inconvenienti.

I materiali per confezionare devono essere impermeabili all'acqua, al vapore, ai grassi, agli acidi, ma devono essere anche chimicamente "inerti".

L'etichettatura

Utile per evidenziare la data di congelazione e il tipo di alimento, permette un piu' accurato e sicuro controllo dei tempi di conservazione e una corretta rotazione del consumo. Con i liquidi bisogna sempre prevedere il riempimento solo all'80% del volume.

Lo stivaggio

A questo punto i nostri alimenti, ben lavati, ben confezionati ed etichettati, devono essere collocati nel vano congelatore in un modo corretto che contribuisca alla loro migliore conservazione.

Consigli pratici

Consigli per la congelazione e per la conservazione dei surgelati

- dividere tutto in piccole parti, in modo da favorire la rapidità della congelazione e consentire lo scongelamento solo della quantità necessaria;
- avvolgere gli alimenti in fogli di alluminio o politene.
- evitare di mettere i prodotti da congelare a contatto di quelli già congelati; ciò eviterà l'innalzamento della temperatura di questi ultimi;
- non consumare immediatamente i ghiaccioli prelevati dallo scomparto congelatore possono provocare scottature da freddo;
- è consigliabile indicare sulla confezione la data di inizio della congelazione al fine di poter controllare il tempo di conservazione;
- i simboli sui cassetti indicano diversi tipi di prodotti da congelare. Le cifre indicano il periodo di immagazzinaggio in mesi per ciascun tipo di prodotto da congelare. Se é valido il valore superiore oppure quello inferiore del periodo di immagazzinaggio indicato, dipende dalla qualità dei prodotti alimentari e dal proprio pretrattamento prima del congelamento;
- **non mettere nello scomparto congelatore bevande gassate: possono esplodere**
- Una volta scongelati, gli alimenti si deteriorano in breve tempo e non possono venir ricongelati.

Consigli per il risparmio energetico

- Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore. Il compressore entra in funzione più spesso con temperature ambientali elevate.
- Garantire una sufficiente aereazione. Non coprire mai le aperture d'aereazione.
- Non collocare dei cibi caldi nell'apparecchio, lasciarli prima raffreddare.
- Aprire la porta lo stretto necessario.
- Non regolare una temperatura più fredda di quanto sia necessario.
- Mettere i cibi da scongelare nel comparto refrigerante. Il freddo derivante dal scongelamento aiuta il raffreddamento del comparto refrigerante.
- Mantenere costantemente pulito il condensatore posto sul lato posteriore dell'apparecchio.

Istruzioni per l'incasso integrale

Dimensioni del vano

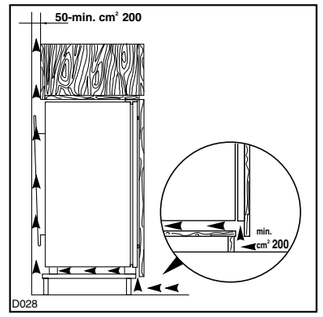
Altezza (1) 1780 mm

Profondità (2) 550 mm

Larghezza (3) 560 mm

Per motivi si sicurezza la ventilazione deve essere come indicato in figura.

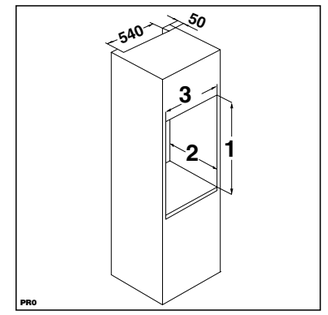
Attenzione: mantenere le aperture per la ventilazione libere da ogni ostruzione.



Inoltre é necessario che la nicchia sia provvista di un camino d'areazione con le seguenti misure:

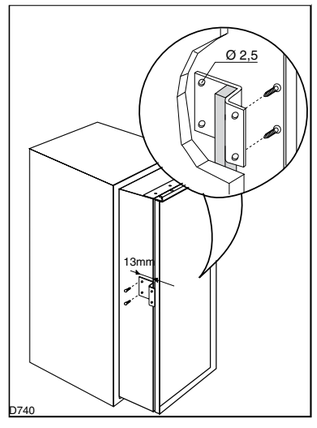
profondità: 50 mm

larghezza: 540 mm

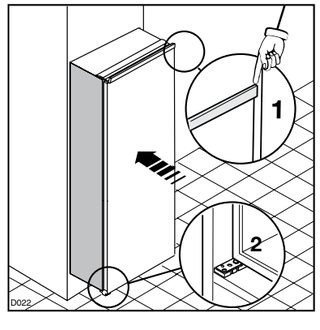


Forate il mobile con un trapano con punta Ø 2,5 (penetrazione massima 10 mm);

fissate la squadretta sull'apparecchiatura.

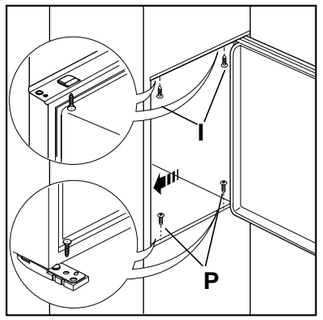


Inserire l'apparecchiatura nel vano appoggiandola alla parete interna corrispondente al lato di apertura della porta sino a quando il coprifuga superiore va in battuta (1) e assicurare che la cerniera inferiore sia in linea con la parete del mobile (2).

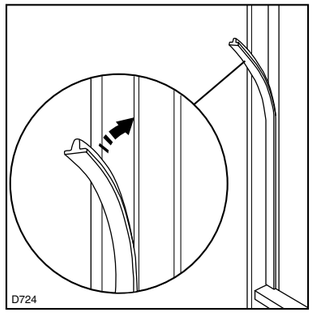


Fissare l’apparecchiatura con le 4 viti in dotazione.

(I = corta) e (P = lunga) .

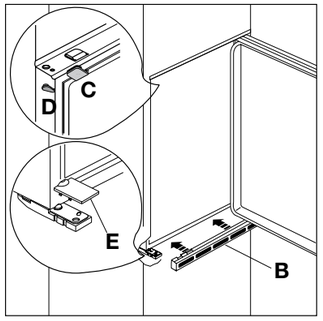


Applicare a pressione il coprifuga, tra apparecchiatura e mobile.

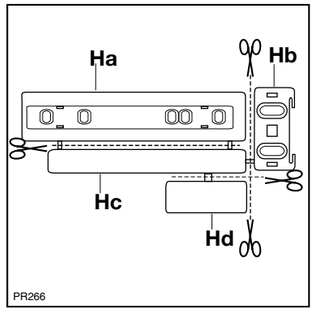


Applicare i coperchietti (C-D) sulle alette dei coprifuga e nei fori per le cerniere.

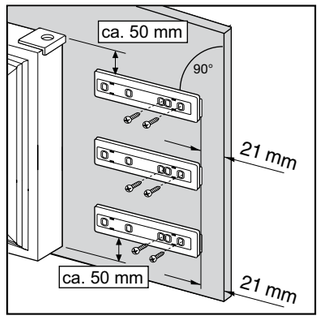
Applicare la griglia di aerazione (B) e il coperchio copricerniera (E) inserendoli a scatto.



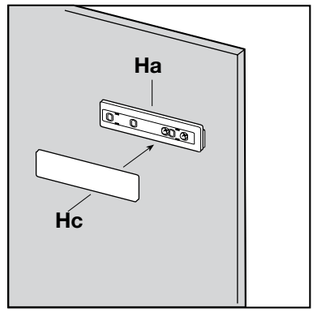
Separare i pezzi Ha, Hb, Hc, Hd come da figura



Appoggiare la guida (Ha) sulla parte interna della porta del mobile come indicato in figura e segnare la posizione dei fori esterni. Dopo aver preparato i fori fissare la guida con le viti in dotazione.

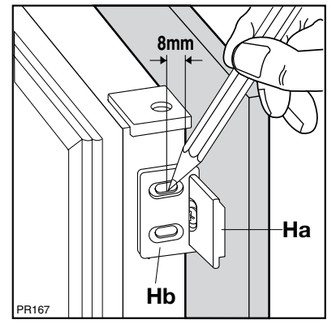


Inserire a scatto il coperchietto (Hc) sulla guida (Ha)



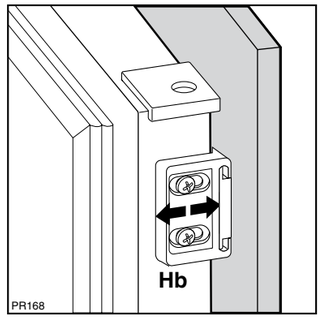
Aprire la porta dell’apparecchiatura e quella del mobile a 90° ca. Inserire la squadretta (Hb) nella guida (Ha). Tenere insieme la porta dell’apparecchiatura e quella del mobile e segnare i fori come indicato in figura.

Togliere le squadrette e fare dei fori di Ø 2 mm a 8 mm dal bordo esterno della porta. Posizionare nuovamente la squadretta sopra le guida e fissare con le viti in dotazione.



Per l’eventuale operazione di allineamento della porta del mobile, utilizzare il gioco dei fori asolati.

Al termine delle operazioni è necessario controllare l’esatta chiusura della porta dell’apparecchiatura.



Inserire a scatto il coperchietto (Hd) sulla guida (Hb)